100 лучших блюд украинской кухни

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Украинская кухня славится своим разнообразием и высокими вкусовыми качествами. Борщи и капустняки, вареники и галушки, блинчики и сырники, а также многие другие блюда завоевали любовь и признание гурманов и просто любителей поесть. В предлагаемой книге дается небольшая, но лучшая часть бесконечно длинного перечня рецептов украинской кухни.

- Л. Рачковская
  -
  - Первые блюда
    - Борщ украинский с мясом
    - Борщ крымский
    - Борщ киевский без мяса
    - Борщ полтавский
    - Борщ зеленый
    - Борщ холодный свекольный
    - Капустняк
    - Капустняк запорожский
    - Рассольник
    - Картофельная юшка
    - Юшка с галушками (Полтавщина)
    - Щерба
    - Щучина
  - Блюда из рыбы
    - Сельдь по-киевски
    - Маринованная сельдь
    - Треска, тушенная с капустой
    - Щука с хреном тушеная
    - Завиванец из судака
    - Караси в сметане
    - Карп с медом
    - Карп в кисло-сладкой подливе
    - Котлеты рыбные по-одесски
    - Рыбные толченики
  - Мясные блюда
    - Блюда из говядины
      - Салат с мясом
      - Говядина, запеченная с луком
      - Колбаски черкасские
      - Сиченики
      - Котлеты полтавские

- Крученики волынские
- Тефтельки печеночные
- Блюда из свинины
  - Холодец со свиных ножек
  - Свинина с черносливом
  - Свинина, тушенная с капустой и яблоками
  - Буженина
  - Битки по-украински
  - Верещака
  - Печень свиная с чесноком
  - Колбаса домашняя
  - Смаженина с сельдью
  - Голубцы
- Блюда из крольчатины
  - Битки из крольчатины
  - Кролик, тушенный с овощами
- Блюда из птицы
  - Холодец из курицы
  - Котлеты по-киевски
  - Гусь фаршированный
  - Мазурики
  - Утка, жаренная с яблоками
  - Курица, тушенная с галушками

○ Блюда из картофеля и овощей
- Салат «Буковина»
- Салат из щавеля и шпината
- Салат из редиски
- Салат из моркови и зеленого горошка
- Закуска украинская
- Таратута
- Помидоры в подливе
- Картофель с начинкой из сельди
- Картофель, фаршированный грибами
- Зразы картофельные
- Деруны на яйцах
- Котлеты капустные
- Краснокочанная капуста, тушенная с яблоками
- Цветная капуста, жаренная в тесте
- Икра из лука
- Икра баклажанная
- Оладьи из кабачков
- Тыква, тушенная с яблоками
- Грибы, запеченные в сметане, с томатом и луком
- Перец с начинкой из мяса и риса

- Лечо (Закарпатье)
- Блюда из круп и бобовых
  - Каша грибная чумацкая
  - Полевая каша
  - Бабка рисовая с яблоками
  - Запеканка из манной каши
  - Биточки гречневые со сметаной
  - Хомы
  - Сиченики из фасоли
- Блюда из муки
  - Гречаники
  - Вареники
    -
    - Вареники с творогом
    - Вареники с мясом
    - Вареники с ливером
    - Вареники с картофелем
    - Вареники с капустой
    - Вареники с грибами
    - Вареники с рыбой
    - Вареники с вишнями или черешнями
    - Вареники с маком
  - Коржи с маком
  - Сластены на сметане
  - Гречневая бабка со сливками
  - Пампушки пшеничные с чесноком
  - Галушки
    - Галушки сдобные
    - Гречневые галушки
    - Галушки, запеченные с творогом
    - Галушки с маком
  - Блины и блинчики
    - Блины херсонские
    - Блины манные
    - Блинчики обычные
    - Блинчики с вишнями или сливами
- Блюда из творога, сыра и яиц
  - Яичница с сухарями
  - Бабка из яиц
  - Бабка из творога и риса
  - Пудинг из творога
  - Запеканка из творога с картофелем
  - Сырники варенные
  - Сырники с морковью

- Палянички с творогом

Л. Рачковская
100 лучших рецептов украинской кухни

Среди славянских кухонь украинская пользуется широкой известностью. Она давно получила распространение далеко за пределами Украины, а некоторые блюда украинской кухни, например, борщи и вареники вошли в меню международной кухни.

Своеобразие национальной украинской кухни выражается, во-первых, в преимущественном использовании таких продуктов, как свинина, сало, свекла, пшеничная мука и некоторых других, во-вторых, в таких особенностях технологии приготовления пищи, как комбинированная тепловая обработка большого количества компонентов блюда на фоне одного главного и определяющего, чему классическим примером служит борщ, где к свекле добавляют еще два десятка компонентов, не подавляющих свекольный вкус, а лишь оттеняющих и развивающих его.

Национальными блюдами являются изделия из простого бездрожжевого теста: вареники, галушки, шулики, лемишки, гречаники, коржи и более новые по времени кондитерские изделия — вергуны и ставбицы.

Наряду с мучными изделиями важная роль отводится овощам. Их употребляют в виде гарниров к жирной мясной пище или подают как самостоятельные блюда с салом. Из овощей на первом месте стоит, конечно, свекла. Из других предпочитаемых овощных и растительных культур следует назвать морковь, тыкву, кукурузу, картофель и помидоры.

Наиболее отличительной чертой технологии украинской кухни является комбинированная тепловая обработка продуктов. Она состоит в том, что сырой продукт — сначала подвергается легкому обжариванию и относительно быстрому пассерованию, и только после этого — более длительной тепловой обработке, т. е. варке, запеканию или тушению.

Из технологических приемов приготовления пищи обращают на себя внимание шинкование, сечение и другие способы измельчения пищи, в частности, мяса. Отсюда наличие в украинской кухне различных рулетов (завиванцев), фаршированных блюд, запеканок, крученików с мясными фаршами и «сичевиков», т. е. разнообразных мясных блюд типа битков и котлет.

Первые блюда

Борщ украинский с мясом

Мелко порубленные помытые косточки варят 3–4 часа, добавляют мясо и продолжают варить до готовности. Сваренное мясо нарезают порциями, бульон процеживают.

Очищенную и промытую свеклу шинкуют соломкой, солят, сбрызгивают уксусом, перемешивают, кладут в кастрюлю, добавляют жир, собранный с отвара, томат, сахар и тушат до полуготовности. Лук, очищенные и помытые корни моркови и петрушки шинкуют соломкой и слегка обжаривают на масле. В процеженный бульон кладут нарезанный частями картофель, доводят до кипения, добавляют нарезанную кубиками свежую капусту и варят 10–15 минут. Затем в бульон кладут тушеную свеклу, слегка обжаренные вместе с луком корни, нарезанные свежие помидоры, горький и душистый перец, лавровый лист и обжаренную, разведенную отваром, муку. Дают 5 мин. покипеть, заправляют толченым с зеленью петрушки и чесноком салом, доводят до кипения и дают настояться 15–20 мин. Подавая на стол, в борщ кладут порцию вареного мяса и посыпают зеленью петрушки и укропа.

На 400 г мяса — по 400 г капусты и картофеля, 250 г свеклы, 0,5 стакана томата и сметаны, по 1 корню моркови и петрушки, луковицу, 20 г сала, 1 ст. л. слив, масла, по 1 ст. л. уксуса и сахара, 1–2 зубка чеснока, по 2 горошины горького и душистого перца, 1 лавровый лист.

Борщ крымский

Готовят точно так же, как и борщ украинский, но при подаче в него кладут отдельно приготовленные фрикадельки. Подают со сметаной.

На 50 г свеклы — 200 г белокочанной капусты, 100–150 г картофеля, 80 г фасоли, 100 г моркови, 60 г томат-пюре, 9 г сахара, 9 г — 9 %-ного уксуса, 12 г пшеничной муки, 50 г жира, соли, перца, лаврового листа — по вкусу, 12 г чеснока, 80 г сметаны.

Фрикадельки: на 300 г мяса — 25 г репчатого лука, 0,5 яйца, 1 ст. ложку воды, соли, перца — по вкусу.

Борщ киевский без мяса

Промытые размоченные грибы варят вместе с морковью и корнем петрушки до готовности, добавляют слегка обжаренный лук и кипятят 10–12 мин. Отвар процеживают, а грибы мелко нарезают. Свеклу шинкуют соломкой, заливают частью грибного кипящего отвара и варят до размягчения. В остаток грибного отвара добавляют картофель, мелко шинкованную капусту и варят 10–12 мин. Потом добавляют вареную свеклу с ее отваром, сваренную фасоль, нарезанные вареные грибы, сваренные и протертые свежие помидоры или слегка поджаренный томат-пюре, слегка обжаренную на масле и разведенную грибным отваром муку, дают 5 мин. покипеть, вливают свекольный квас, смешивают с сахаром, солят и варят до готовности. Подавая на стол, борщ заправляют сметаной, смешанной с сырыми желтками, и посыпают зеленью.

На 300 г картофеля — 300 г свежей капусты, 60 г сушеных грибов, 320 г свеклы, по 1 корню петрушки и моркови, 1 луковицу, 2 стакана свекольного кваса, 0, 5 стакана сметаны, 2 ч. ложки сахара, 300 г свежих помидоров или 0,5 стакана пюре, 0,5 стакана фасоли, 2 ч. ложки пшеничной муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца (желтки), 2 ч. ложки мелко порезанной зелени петрушки.

Борщ полтавский

Подготовленную курицу или утку варят до готовности. Нарезанную соломкой свеклу тушат до полуготовности, добавляя бульон и уксус. Нарезанные соломкой корни моркови и петрушки слегка обжаривают с луком и смешивают с томатом, В процеженный кипящий бульон кладут нарезанные кубиками картофель и капусту, варят 10–15 минут, добавляют полутушеную свеклу, обжаренные с луком корни, толченое с зеленью петрушки сало, варят до готовности и дают настояться 15–20 мин.

Приготовление галушек. В кипящую воду засыпают треть просеянной муки, хорошо размешивают и снимают с огня. После охлаждения добавляют яйцо, остатки муки и вымешивают. Затем тесто понемногу набирают столовой ложкой, бросают в подсоленную воду и варят до готовности. Подавая на стол, в борщ кладут мясо (куриное или утиное), галушки, сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 600 г мяса (утиного или куриного) — 400 г капусты, 400 г картофеля, 300 г свеклы, 120 г муки (лучше гречневой), 40 г сала, 20 г сливочного масла, по 0,5 стакана томата и сметаны, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковицу, 0,5 яйца.

Борщ зеленый

Свинину варят до готовности, нарезают порциями, а бульон процеживают. Свеклу шинкуют соломкой, солят, сбрызгивают уксусом, хорошо размешивают и тушат до готовности, добавляя сахар и бульон. Очищенный корень моркови и петрушки, а также лук нарезают соломкой, слегка обжаривают и смешивают со слегка поджаренной мукой. В кипящий бульон бросают картофель, варят 10–15 мин., добавляют тушеную свеклу, поджаренные морковь, петрушку, лук и муку, промытые и мелко посеченные шпинат и щавель, душистый перец, лавровый лист, соль и варят до готовности. В тарелки, разливая борщ, кладут вареную свинину, посыпают зеленью укропа и зеленым луком.

На 500 г свинины — 250 г свеклы, 600 г картофеля, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковицу, по 300 г щавеля и шпината, I ч, ложку пшеничной муки, 2 яйца, 4 ст. ложки сметаны, 7 ч. ложку сахара, 1 ст. ложку уксуса, 5 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 2 ч. ложки нарезанной зелени укропа, 1 лавровый лист и 2 горошины горького перца.

Борщ холодный свекольный

Часть взятой свеклы пекут в шкурке, а вторую очищают и варят в подкисленной уксусом воде. Печеную свеклу очищают от шкурки и вместе с вареной нарезают соломкой, добавляют вареный, нарезанный частями, картофель, заливают смешанным отваром со свеклы и картофеля и ставят в холодное место. После остывания в борщ добавляют нарезанный зеленый лук и вареные яйца, очищенные и нарезанные кусочками огурцы, соль, сахар и все хорошо смешивают. Разливая борщ, в тарелки кладут сметану и посыпают зеленью укропа.

На 800 г свеклы — 600 г картофеля, 2 яйца, 200 г огурцов, 0,5 стакана сметаны, 4 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 2 ч. ложки сахара, по 3,5 стакана картофельного и свекольного отвара.

Капустняк

Варят до готовности свинину и режут ее на порции, а бульон процеживают. Квашеную капусту отжимают и тушат до полуготовности, добавляя бульон. Репчатый лук, корни петрушки и моркови нарезают соломкой, слегка обжаривают на сливочном масле и смешивают с поджаренной мукой. Берут половину лука рі мелко режут ее вместе с салом и зеленью петрушки. В процеженный бульон кладут нарезанный частями картофель, доводят до кипения, добавляют полутушеную капусту, поджаренный лук, коренья и муку, перец, соль, нарезанное с луком и зеленью сало, и варят до готовности. Подавая на стол, в тарелки кладут свинину и сметану.

На 500 г свинины — 800 г квашеной капусты, 400 г картофеля, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковицу, 2 зубка чеснока, 50 г сала, 2 ст. ложки пшеничной муки, 4 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки мелко порубленной зелени петрушки, 2 горошины горького перца.

Капустняк запорожский

Свинину отварить, бульон процедить. Добавить мелко нарезанный картофель, квашеную капусту, промытое пшено и варить до готовности. Лук нарезать и поджарить на сливочном масле. Сало-шпик растереть в ступке с зеленью петрушки и чесноком. Добавить в капустняк, заправить солью, перцем и прокипятить. Подавая на стол, в тарелку с капустняком положить кусочек свинины, сметану, зелень петрушки.

На 1 кг свинины — 1 кг картофеля, 1 кг капусты, 100 г пшена, 100 г лука, 100 г сала-шпика, 30 г чеснока, 250 г сметаны, соль, перец, зелень петрушки — по вкусу.

Рассольник

Из мясных косточек сварить бульон. Процедить и положить в него нарезанный картофель, поджаренные на жире морковь, лук и петрушку. Под конец добавить нарезанные соленые огурцы, заправить пассерованной мукой и рассолом из соленых огурцов, довести рассольник до готовности. В тарелку с рассольником добавить сметану и посыпать зеленью петрушки.

На 500 г мясных косточек — 300 г картофеля, 100 г моркови, 50 г корня петрушки, 100 г лука, 100 г жира, 50 г муки, 150 г соленых огурцов, 300 г рассола, 250 г сметаны, 50 г зелени петрушки, соль — по вкусу.

Картофельная юшка

Из мясных косточек сварить бульон, добавить очищенный картофель и варить на слабом огне 15–20 мин. Затем добавить пассированные на сливочном масле лук, морковь, петрушку, заправить солью, перцем, лавровым листом и варить до готовности. На стол картофельную юшку подавать со сметаной и зеленью укропа.

На 500 г мясных косточек — 500 г картофеля, 100 г лука, 50 г моркови, 50 г корня петрушки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, соль, перец, лавровый лист — по вкусу.

Юшка с галушками (Полтавщина)

Картофель очистить, порезать и отварить. Затем в отвар положить галушки, пассированный лук, перец, соль, лавровый лист и варить 10–15 мин. Подавать юшку, посыпав зеленью укропа.

Для галушек замесить пресное тесто из муки, яиц и воды. Раскатать его тонким слоем, порезать квадратиками.

На 500 г картофеля — 100 г лука, 25 г подсолнечного масла, перец, соль, лавровый лист, зелень укропа — по вкусу.

Галушки: на 250 г муки — 2 яйца, 400 г воды.

Щерба

Окуни и ерши почистить, промыть и срезать мякоть. Косточки залить холодной водой, варить 1 час, затем добавить лук, перец, лавровый лист, соль и варить еще полчаса. Готовый бульон процедить, положить в него нарезанный картофель, рыбную мякоть и варить до готовности. Подавая на стол, посыпать зеленью укропа, петрушки.

На 1 кг рыбы — 100 г лука, 500 г картофеля, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки — по вкусу.

Щучина

Щуку почистить, промыть, удалить косточки, мякоть нарезать небольшими кусочками и отварить. Мелкую рыбу промыть, добавить косточки и голову щуки, залить рыбным бульоном и отварить. Затем положить морковь, лук, лавровый лист, соль, перец и проварить еще 30 мин. Рыбный бульон подают на стол, посыпав зеленью укропа. Отдельно подать вареную щуку с мелко нарезанными огурцами, зеленым луком, укропом, зеленью петрушки и тертым хреном.

На 1 кг щуки — 500 г мелкой рыбы, 50 г моркови, 100 г лука, 250 г свежих огурцов, 200 г зеленого лука, 100 г зелени укропа, петрушки, 100 г хрена, перец, соль, лавровый лист — по вкусу.

Блюда из рыбы

Сельдь по-киевски

Филе сельди вместе с размоченным в молоке и отжатым белым хлебом пропускают через мясорубку, а затем протирают через сито. Полученную массу смешивают с растертым до густоты сметаны сливочным маслом, тертым сыром, горчицей, перцем, хорошо перемешивают, выкладывают в селедочницу и украшают зеленью петрушки, хвостиком и головкой сельди.

На 1 порцию — 30 г сельди, 30 г масла сливочного, 20 г сыра тертого, 30 г хлеба пшеничного, 30 г молока, горчица, зелень петрушки, перец молотый — по вкусу.

Маринованная сельдь

Сельдь вымачивают в холодной воде, потрошат, отрезают головы, хвосты и плавники, снимают шкурку, выбирают кости и, хорошо промыв, складывают в банку. Молочко старательно растирают с горчицей, сахаром и уксусом. К растертой массе добавляют сметану, протирают ее через сито, добавляют маринованные белые грибы, соль, нарезанные огурцы, мелко нарубленный репчатый лук, хорошо перемешивают, заливают этой подливой сложенную в банку сельдь, накрывают бумагой, хорошо завязывают и ставят в холодное место на 4–5 ч.

На 10 сельдей — 1 ст. ложку сахара, 2 ст. ложки горчицы, 8 ст. ложек уксуса, 2 ст. ложки сметаны, 7 ст. ложку белых маринованных грибов, 2 яйца, 2 луковицы, 0,5 чайной ложки соли.

Треска, тушенная с капустой

Нарезанную на куски подготовленную треску солят, посыпают перцем, обмачивают в муке и обжаривают. Нашинкованную капусту с добавлением лука, подсолнечного масла и сахара заправляют томатным соусом, тушат и кладут часть ее тонким слоем в сотейник, на нее кладут куски обжаренной рыбы, а сверху — снова слой капусты. Поливают томатным соусом и тушат в течение 1 часа. При подаче на стол посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

На 500 г трески — 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки топленого масла, 800 г капусты, 1 стакан томатного соуса, соль, сахар, перец, зелень.

Щука с хреном тушеная

Щуку промывают, очищают, нарезают порционными кусками и солят. Очищенный хрен протирают на терке и слегка обжаривают на подсолнечном масле, В хорошо смазанную маслом кастрюлю кладут куски щуки, сверху посыпают поджаренным хреном, заливают сметаной и тушат на небольшом огне. Тушеную щуку перекладывают в другую посудину, а сметану, в которой она тушилась, заправляют сливочным маслом, уксусом и сахаром. Подавая на стол, щуку поливают сметаной с хреном, в которой она тушилась. На гарнир подают отваренный картофель.

На 500 г щуки — 40 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 0,5 корня хрена, 1 ст. ложка уксуса, 1 чайная ложка сахара, 600 г картофеля.

Завиванец из судака

Рыбу чистят, моют, отрезают голову, разрезают тушку вдоль, вынимают позвоночные и реберные кости, брюшную полость фаршируют массой из рубленых яиц, перца, соли и и мелко рубленой зелени петрушки, сворачивают рыбу трубочкой и перевязывают. В кипящую воду добавляют уксус, перец, лук, лавровый лист, затем опускают приготовленную рыбу и варят. До подачи к столу рыбу оставляют в бульоне. При подаче нарезают на порции и охлаждают. Соус подают отдельно. Для приготовления соуса желтки сваренных вкрутую яиц растирают, затем добавляют небольшими порциями растительное масло, слабый раствор уксуса, горчицу, сахар, соль. Всю смесь протирают через сито, добавляют нарезанные кружочками соленые огурцы, маринованные грибы, ложку сметаны и все хорошо перемешивают.

На 1 порцию — 140 г судака, 0,5 яйца, 10 г лука репчатого, 1,5 ч. л. уксуса 3 %, лист лавровый, перец горошком, зелень петрушки.

Для соуса: 0,5 яйца, масло растит., 2 ч. л. уксуса 3 %, горчица, сахар, 1 ч. л. сметаны, грибы маринованные, огурцы соленые.

Караси в сметане

Подготовленную рыбу солят, перчат, обкатывают в муке и обжаривают до образования румяной корочки. Затем рыбу укладывают на сковороду, смазанную маслом, обкладывают нарезанным кружочками картофелем, заливают сметанным соусом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу.

На порцию: 120 г карасей, 1 ч. л. муки, 20 г жира, 1 ч. л. сухарей, 200 г картофеля.

Для соуса: 4 г муки, масло сливочное, 1,5 ч. л. сметаны, 50 г бульона.

Карп с медом

Рыбу почистить, нарезать небольшими кусочками. Сложить в кастрюлю, посолить, добавить лук, петрушку, перец, залить холодной водой и варить до готовности. Отвар, в котором варился карп, процедить, уварить и охладить. Желатин растворить в воде, добавить к отвару, довести до кипения и охладить, затем добавить проваренный с изюмом мед. Карпа выложить на блюдо, залить отваром и охладить.

На 1 кг карпа — 20 г желатина, 50 г меда, 50 г изюма, лук, петрушка, соль, перец — по вкусу.

Карп в кисло-сладкой подливе

Очищенного карпа нарезают порционными кусками, кладут в сотейник или кастрюлю, добавляют нарезанный лук, морковь и петрушку, солят, заливают рыбным бульоном, сваренным из плавников и головы карпа, или водой и тушат. Отдельно варят картофель.

Приготовление подливы. Пшеничную муку просеивают, слегка поджаривают на масле, разводят бульоном, в котором тушился карп, добавляют слегка поджаренный на масле томат, лимонную кислоту, размешивают, хорошо проваривают и отцеживают. Затем в подливу кладут промытый изюм, доводят ее до кипения и заправляют сахаром и сливочным маслом. Подавая на стол, карп и картофель поливают подливой.

На 600 г карпа — по 0,5 луковицы, корня петрушки и моркови, 0,5 лаврового листка.

Для подливы — 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложка сахара, по 2 ст. ложки сливочного масла и томата-пюре, 0,5 г лимонной кислоты, 1,5 стакана бульона.

Котлеты рыбные по-одесски

Филе рыбное отбивают, сворачивают валиком, положив во внутрь продолговатый кусок сливочного масла, панируют в муке, смачивают в яичном льезоне, панируют в хлебной крошке и жарят во фритюре. Подают на гренках с овощным гарниром и соленьями, посыпав рубленой зеленью.

На 1 порцию — 70 г филе рыбного, 15 г масла сливочного, 1/5 яйца, 10 г муки пшеничной, 10 г крошки хлебной, 15 г масла растительного, 25 г батона, 10 г зелени петрушки, 35 г соленьев.

Рыбные толченики

Рыбное филе зачищают от кожи и костей, измельчают, растирают в ступке, добавляют муку, соль, перец и растительное масло. Из хорошо вымешанной массы формируют шарики и отваривают их в подсоленном кипятке. Подают, полив растительным маслом с жареным луком.

На 1 порцию — 400 г рыбы, 30 г муки, 40 г масла растит., 40 г лука репчатого, перец, соль — по вкусу.

Мясные блюда

Блюда из говядины

Салат с мясом

Вареное мясо нарезают небольшими кубиками, добавляют нарезанные кубиками и круто сваренные яйца и соленые огурцы, репчатый лук, нарезанный полукольцами, мелко нарезанную зелень петрушки, солят, перчат, поливают майонезом и сметаной, смешивают, кладут в салатник и украшают листьями салата.

300 г вареного мяса, 2 яйца и небольшие соленые огурцы, 1 луковица, 4 ст. л. бульона, 0,5 стакана майонеза со сметаной, перец и соль.

Говядина, запеченная с луком

Мясо кладут в кипящую воду, варят 1 час, добавляют корни моркови и петрушки, 0,5 луковицы, варят до готовности и нарезают тонкими кусочками. Шинкованный лук тушат со сметаной до готовности, заправляют маслом и солью. В сотейник или кастрюлю, смазанную маслом, кладут нарезанное мясо, посыпают его молотым перцем, тушеным со сметаной луком, сухарями, сбрызгивают маслом и ставят в духовку зарумяниться. К блюду подают отваренный картофель и посыпают зеленью петрушки.

1 кг говядины, по 1 корню моркови и петрушки, 3 луковицы, 1,5 стакана сметаны, 1 ст. ложку сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 горошины молотого перца, 1 ст. ложку мелко нарезанной зелени петрушки, 1 кг картофеля.

Колбаски черкасские

Говядину дважды пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, жареным луком, добавляют воду и хорошо перемешивают. Массу делят на порции, формируют в виде колбасок длиной 12–15 см, диаметром 1,5 см и жарят на сковородке до готовности, после чего заливают томатным соусом и сметаной и дают прокипеть.

Подают с жареным картофелем.

500 г говядины, 130 г репчатого лука, соли, перца — по вкусу, 2,5 ст. ложки жира, 1,5 стакана томатного соуса со сметаной.

Сиченики

Мясо измельчают, соединяют с яичницей, слегка поджаренной с репчатым луком, солью и перцем, хорошо вымешивают, формуют в виде биточков, смачивают в яйце, панируют в сухарях и жарят до готовности.

Подают с картофельным пюре или иным гарниром.

150 г говядины, яйцо, 30 г лука, 2 ч. л. сухарей, 2 ч. л. жира, перец, соль.

Котлеты полтавские

Говядину дважды пропускают через мясорубку, добавляют воду, измельченное сало-шпик, чеснок, соль, молотый перец, перемешивают. Из фарша формируют котлеты, панируют их в сухарях и жарят. Подают с жареным картофелем, полив растопленным маслом.

140 г говядины, 10 г сала-шпик, чеснок, перец черный молотый, 2 ч. л. воды, 1 ст. л. сухарей, 2 ч. л. жира, слив. масла.

Крученики волынские

Порционные куски говядины отбивают и солят, затем кладут на них тушеную капусту, заворачивают, перевязывают ниткой, панируют в муке и обжаривают. Затем укладывают крученики в сотейник, покрывают тонкими ломтями шпика, заливают водой или бульоном и тушат до готовности.

Подают с ломтиками сала-шпик, полив соком, образовавшимся при тушении.

250 г говядины, 200 г капусты белокочанной свежей, 15 г лука репчатого, 2 ч. л. томата-пюре, 2 ч. л. жира, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. уксуса (9 %), 1 ч. л. муки пшеничной, 30 г сала-шпик, соль.

Тефтельки печеночные

Подготовленную печенку пропускают через мясорубку, соединяют с перебранным и промытым рисом, обжаренным луком, добавляют сырое яйцо, соль, перец и перемешивают. Массу хорошо выбивают и из нее делают шарики по 2 шт. на порцию, обмачивают в муке и обжаривают. Затем шарики выкладывают в посудину, заливают томатным соусом и тушат около часа в духовке. Подают с гарниром и соусом, посыпают зеленью.

200 г печенки, 1 ст. л. риса, 20 г репчатого лука, 0,5 яйца, 2 ч. л. пшеничной муки, 1 ст. л. жира, 1,5 ст. томатного соуса, зелень, соль, перец — по вкусу.

Блюда из свинины

Холодец со свиных ножек

Это одно из самых распространенных холодных заливных блюд. Для того чтобы холодец имел определенную консистенцию, необходимо ножки разъединить в суставах, большие куски распилить или разрубить, положить в кастрюлю и залить холодной водой из расчета 1,3 л на 1 кг ножек. Ножки варят при умеренном кипении под накрытой крышкой 2,5–3 часа, пока сухожилия не будут легко отделяться от костей. Когда бульон закипит, с него собирают пену. Для улучшения вкуса холодца в бульон кладут за 1 час до готовности ножек лук, морковь, корень петрушки и лавровый лист. Когда ножки будут готовы, их вынимают, отделяют мясо от костей и нарезают его мелкими кусочками.

Бульон процеживают и кладут в него соль, перец и нарезанное мясо, доводят до кипения, кладут толченый или мелко нарезанный чеснок, снимают с огня и разливают в формы слоем до 4 см. Перед разливанием холодца в формы их необходимо хорошо прогреть. Охлаждают. Холодец нарезают на порции непосредственно перед подачей на стол.

1 кг свиных ножек, по 0,5 корня моркови и петрушки, 0,5 луковицы, 1 зубок чеснока, 2 лавровых листа, 0,3 г горького перца.

Свинина с черносливом

Промытую свинину отделяют от костей, солят, обжаривают до румяного цвета на хорошо разогретом масле, кладут в кастрюлю, заливают уксусом и водой (3 стакана воды и 0,5 стакана уксуса), добавляют душистый перец и лавровый лист. Посудину накрывают крышкой и тушат свинину до готовности, переворачивая ее через каждые 8-10 мин., чтобы не пригорела. Чернослив промывают, варят до готовности и протирают через сито. Черствую булку трут на терке, слегка поджаривают на масле, смешивают с протертым черносливом, сахаром и доливают сок, в котором тушилась свинина. Все хорошо проваривают, протирают через сито, доводят до кипения и заливают свинину, нарезанную тонкими кусочками. Готовую свинину подают с жареным картофелем.

600 г свинины, 80 г черствой булки, 250 г чернослива, 1 ст. ложку сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 0,5 стакана уксуса,

1 ч. ложка соли, 1 стакан воды для варки слив, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 1,2 кг картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла для жаренья.

Свинина, тушенная с капустой и яблоками

Свинину промывают, кладут на сковороду с разогретым жиром и жарят до готовности. Жареную свинину нарезают кусочками. Свежую капусту мелко шинкуют, хорошо перетирают с солью, тушат 25–30 мин. и смешивают с нарезанным, слегка обжаренным луком. Яблоки после удаления семян нарезают. В сотейник или кастрюлю слоями кладу!' капусту, нарезают свинину и яблоки. Так повторяют несколько раз, поливая при этом каждый слой разогретым маслом. Потом заливают бульоном, в котором варилась свинина, накрывают крышкой и тушат 30–40 мин. в духовке или на плите.

500 г свинины, 1 кг свежей капусты, 200 г яблок, 5 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1 стакан бульона.

Буженина

Свинину без косточек нашпиговать луком, чесноком, натереть солью, перцем, положить в керамическую или эмалированную кастрюлю, залить хлебным квасом с уксусом, добавить лавровый лист, мяту и на 1–2 суток поставить в холодное место для маринования.

Маринованное мясо вынуть, положить в кастрюлю и запекать в духовке до готовности.

Готовую буженину нарезать тоненькими ломтиками, выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и украсить зеленью петрушки. Отдельно подать жареный картофель, огурцы, помидоры и сладкий перец.

На 1 кг свинины — 50 г лука, 50 г чеснока, 500 г хлебного кваса, 50 г уксуса, 100 г сливочного масла, соль, перец, лавровый лист, мята, зелень петрушки — по вкусу.

Битки по-украински

Свинину нарезают широкими порционными ломтями, формируют в виде битков, посыпают солью, перцем и слегка обжаривают. На дно сотейника кладут ломтики сала-шпик, на них битки и спассерованный лук; залив бульоном, тушат мясо до готовности и заправляют растертым чесноком. Подают битки с луком и салом-шпик на гренках, посыпав рубленой зеленью.

Гарнируют тушеным картофелем. Отдельно подают свежие или соленые огурцы.

130 г свинины (корейка, окорок), 2 ч. л. жира, 15 г сала-шпик, 30 г лука репчатого, 40 г хлеба ржаного, перец молотый черный и соль.

Верещака

Свежую свиную грудинку рубят на куски, солят, обжаривают на сале, перекладывают в кастрюлю, добавляют воду, свекольный квас, горький и душистый перец, запеченный и измельченный лук, проваривают до готовности. Затем кладут тертый хлеб, соль, размешивают, доводят до кипения и подают.

200 г грудинки свиной, 30 г сала свиного, 30 лука репчатого, 40 г хлеба, перец, лист лавровый, соль — по вкусу.

Печень свиная с чесноком

Отваренную печень нарезают длинными тонкими кусочками и укладывают их на сковороду. Заправляют чесноком, растертым со свиным салом и солью, посыпают сухарями и запекают в духовке.

150 г печени свиной, 30 г сала, 2 ч. л. жира, 2 ч. л. сухарей, чеснок.

Колбаса домашняя

Жареную свинину нарезают кубиками средней величины, добавляют молотый черный перец, мелко рубленый или растертый с солью чеснок, соль; массу перемешивают, начиняют ею подготовленные кишки и ставят на 5–6 часов в холодное место; затем колбасы жарят с салом и луком, проколов в нескольких местах.

170 г свинины жирной, 10 г кишек тонких, 100 г лука репчатого, 20 г сала, чеснок, перец молотый черный, соль — по вкусу.

Смаженина с сельдью

Мясо куском обжаривают на сковороде до образования корочки, делают надрезы и закладывают в них фарш. Затем мясо укладывают в сотейник, смазанный жиром, и доводят до готовности в жарочном шкафу, периодически вливая бульон или воду. Незадолго До готовности заливают сметанным соусом. Для

фарша филе сельди вымачивают, измельчают, соединяют с замоченной булкой, яйцом, сливочным маслом, перцем, солью и массу вымешивают.

На 1 порцию — 50 г свинины, 15 г булки, 0,5 яйца, масло сливочное, перец, соль — по вкусу.

Голубцы

Белокочанную капусту кладут в горячую воду, предварительно вырезав кочерыжку, варят до полуготовности, откидывают, дают стечь воде и разбирают на листья, черешки которых отбивают тяпкой, Готовят фарш; мясо пропускают через мясорубку, добавляют рассыпчатую пшенную или рисовую кашу, спассерованный лук, перец, чеснок, сало и хорошо перемешивают. Фарш укладывают на листья капусты и заворачивают, придавая изделию прямоугольную форму. Голубцы укладывают на лист, заливают сметанно-томатным соусом, ставят в духовку и тушат до готовности.

На 1 порцию — 100 г мяса, 150 г капусты, по 10 г риса или пшена, 10 г лука репчатого, жир, зелень петрушки, чеснок, перец молотый, соль.

Блюда из крольчатины

Битки из крольчатины

Спинку кролика разделяют вдоль на две части, удаляют кости, нарезают из этого мяса биточки, отбивают их, сбрызгивают уксусом, посыпают солью и молотым перцем, смазывают подсолнечным маслом, кладут друг на друга в сотейник и ставят в холодное место на 1 час. Затем битки смазывают яйцом, посыпают сухарями и жарят до готовности на хорошо разогретом сливочном масле. Битки подают с тушеной свеклой и поливают сливочным маслом, разогретым до светло-коричневого цвета.

Приготовление гарнира. Столовую свеклу хорошо промывают, варят до готовности, очищают шкурку, шинкуют соломкой, слегка поджаривают на масле, добавляют немного под жаренной муки, сахара, уксуса, соли, все вместе смешивают и тушат 20–25 мин.

На 1 кг кролятины — 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 2,5 ст. ложки сухарей, 2 горошины горького перца, 1 яйцо, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса. Для гарнира: 1 кг свеклы, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 чайную ложку пшеничной муки, 1,5 чайной ложки сахара.

Кролик, тушенный с овощами

Тушку кролика промывают, рубят на кусочки, солят, посыпают молотым перцем, обжаривают на разогретом жире, кладут в кастрюлю, заливают водой, добавляют слегка обжаренную, морковь, петрушку и лук, поджаренный томат и лавровый лист. Все хорошо смешивают, накрывают крышкой и тушат до полуготовности. Затем добавляют очищенный нарезанный картофель и тушат все до готовности. Тушеное мясо заправляют солью, мелко нарезанным чесноком, слегка поджаренной пшеничной мукой и дают хорошо закипеть.

Подают на стол, посыпают мелко порезанной зеленью петрушки или укропа.

1,5 кг мяса; 100 г жира, 4 моркови, 2 корня петрушки, 3 луковицы, 2 кг картофеля, 0,5 стакана томата-пюре, 2 зубка чеснока, 2 л воды, 2 ст. ложки пшеничной муки, 5 лавровых листков, 10 горошин душистого перца.

Блюда из птицы

Холодец из курицы

Очищенную и промытую курицу, разрезанную на части, заливают холодной водой (на 1 кг курятины 1,5 л воды) и варят 1,5–2 ч., добавляют лук, морковь, лавровый лист, перец, соль, варят при медленном кипении до готовности курицы и затем вынимают, нарезают ее небольшими кусочками. Желатин вначале размачивают в воде, а затем, разводят в процеженном курином бульоне.

На дно специальной формы или сотейника кладут нарезанные вареные яйца и фигурно нарезают морковь. Сверху яиц и моркови кладут нарезанную курицу, заливают охлажденным куриным бульоном с желатином и ставит в холодное место для застывания.

Перед подачей на стол холодец с формой опускают на 5–6 сек. в теплую воду и выкладывают на блюдо или тарелку нижней частью вверх.

На 1 кг курицы — 3 яйца, 40 г репчатого лука, 70 г моркови, 20 г желатина, лавровый лист, душистый перец.

Котлеты по-киевски

Куриное филе отбивают, фаршируют, придавая ему форму груши, сливочным маслом, смачивают в яйце, панируют в сухарях, повторяют эту операцию дважды, и жарят во фритюре. При подаче поливают растопленным маслом. Котлеты можно подать на гренках из белого хлеба, На гарнир подают жареный картофель и зеленый горошек. Вместо картофеля можно подать белые грибы.

На 1 порцию — 200 г курятины, масло сливочное, 1 яйцо, 2 ч. л. сухарей пшеничных, жир для жаренья, 350 г картофеля, 50 г горошка зеленого, соль.

Гусь фаршированный

Подготовленную тушку гуся натереть солью, нафаршировать начинкой, зашить нитками и жарить в духовке, периодически поливая соком, образующимся во время жарения.

Перед подачей на стол гуся натереть чесноком, разрезать на куски и украсить зеленью петрушки.

Начинка: печень мелко нарезать и перемешать с солью, перцем, сырыми желтками, сливочным маслом и взбитыми белками.

На 1 кг гуся — 50 г чеснока, 200 г печени, 5 яиц, 100 г сливочного масла, соль, перец — по вкусу.

Мазурики

Мясо индейки пропустить через мясорубку, добавить яйца, тертый сыр, растопленное сливочное масло, молоко, соль, перец, хорошо перемешать и сформовать колбаски, обвалять их в муке или молотых сухарях и поджарить на сливочном масле.

Мазурики подавать на стол с отварным картофелем, оладьями из картофеля, дерунами, посыпав мелко нарезанным чесноком.

На 1 кг мяса индейки, 5 яиц, 50 г тертого сыра, 100 г сливочного масла; 50 г молока, 50 г муки или молотых сухарей, 100 г сливочного масла (для жарения), 50 г чеснока, соль, перец — по вкусу.

Утка, жаренная с яблоками

Хорошо вымытую внутри и снаружи утку начиняют промытыми яблоками, зашивают, посыпают солью, кладут на сковороду и жарят сначала с одной, а потом с другой стороны, часто поливая соком, в котором она жарится, в случае необходимости подливают воду. Под конец жарки утку смазывают маслом, яйцом и посыпают сухарями. Перед подачей на стол с утки вынимают яблоки и; обкладывают ими снаружи утку. На гарнир подают печеную тертую и политую утиным жиром свеклу или поливают поджаренным с мукой рі луком мелко нарезанным салом, приправленным уксусом, сахаром и солью.

На 1 утку — 4–5 яблок, 1 ст. ложку сливочного масла, 2 ст. ложки толченых сухарей, 1 яйцо, 1 кг свеклы.

Курица, тушенная с галушками

Подготовленную курицу рубят с расчетом 3–4 кусочка на порцию и тушат до готовности. Для галушек замешивают тесто с добавлением лип и сливочного масла; из куска теста отделяют кусочки и варят их в курином бульоне. Готовые галушки откидывают на сито. Готовые кусочки курицы укладывают в посудину, добавляют галушки, сливочное масло, посудину закрывают и ставят в духовку на 10–15 мин.

На 600 г курицы — 3 ст. ложки сливочного масла, 400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150–200 г воды.

Блюда из картофеля и овощей

Салат «Буковина»

Вареные и очищенные картофель и морковь нарезают кубиками, добавляют нарезанную кубиками колбасу, стручковый перец, зеленый лук, зеленый горошек, солят и заправляют майонезом.

На 1 порцию салата -30 г картофеля, 20 г перца стручкового свежего или консервированного, 15 г моркови, 25 г колбасы копченой, 20 г горошка зеленого, лук зеленый, соль.

Салат из щавеля и шпината

Молодой щавель, шпинат и зеленый лук очищают и мелко режут. Добавляют круто сваренные яйца, нарезанные кубиками, подсолнечное масло, уксус и соль. Все хорошо перемешивают, кладут горкой на тарелку и украшают редиской.

На 500 г щавеля и шпината — 4 ст. л. подсолнечного масла, 2 яйца, 4 стебля зеленого лука, 2 ст. л. уксуса, соль по вкусу.

Салат из редиски

Очищенные и помытые пучки редиски нарезают кружочками и кладут на тарелку. Белки сваренных круто яиц нарезают тонко и посыпают ими редиску. Желтки солят, растирают, смешивают их со взбитым кислым молоком, сахаром, уксусом, подсолнечным маслом. Полученную массу взбивают, заливают ею редиску, а сверху посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 3 пучка редиски — 2 яйца, 1 стакан кислого молока, 0,5 чайной ложки сахарной пудры, по 1 ст. ложке уксуса и подсолнечного масла, зелень петрушки и соль — по вкусу.

Салат из моркови и зеленого горошка

Подготовленную сырую морковь перетирают на терке, заправляют частью сметаны и молотой корицей, кладут на тарелку горкой, поливают остатком сметаны, перемешанной с сахаром, уксусом и солью, посыпают зеленым сырым горошком и украшают кусочками свежих помидоров и листочками зеленого салата.

На 500 г моркови — 150 г зеленого горошка, 250 г помидоров, 100 г зеленого салата, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, 2 г корицы, соль — по вкусу.

Закуска украинская

Очищенную вареную свеклу, свежую белокочанную капусту, яблоки режут соломкой. Капусту перетирают с солью, отжимают, смешивают с яблоками, свеклой и заправляют майонезом и лимонной кислотой. Салат украшают кусочками ветчины, гуся, яйца, огурцов, помидоров, зеленью петрушки и листьями зеленого салата.

На 1 порцию — 20 г свеклы, 25 г капусты, 10 г яблок свежих, I ч. л. майонеза, 20 г ветчины, 85 г филе жареного гуся, огурцы свежие, 20 г помидоров, 0,5 яйца, зелень петрушки, 7 г кислоты лимонной, соль.

Таратута

Свеклу очищают, нарезают кружочками и варят до готовности. Затем к свекле добавляют нарезанные соленые огурцы, хрен, лук, растительное масло, огуречный рассол, разведенный свекольным отваром, все перемешивают и выдерживают в течение суток в холодном месте.

На 150 г свеклы — 50 г огурцов соленых, лук репчатый, хрен, 10 г масла растительного, 150 г рассола огуречного, 150 г отвара свекольного.

Помидоры в подливе

Промытые помидоры нарезают кружочками, кладут в салатник или на блюдо и поливают подливой, приготовленной из вареных желтков, горчицы, с сахаром, солью и подсолнечным маслом. Сверху посыпают нарезанной зеленью петрушки.

На 1 кг помидоров — 2 ст, ложки подсолнечного масла, 3 ст. ложки 3 %-ного уксуса, 5 яиц (желтков), 2 чайные ложки сахара, 1 ст. ложку заправленной горчицы, 1 ст. ложку мелко нарезанной зелени укропа.

Картофель с начинкой из сельди

Промытый картофель пекут в духовке до готовности, очищают от кожуры, срезают верхушку, отделяют середину картофеля, в горячем виде кладут ее в посудину, добавляют порезанную сельдь и порубленный немного поджаренный лук. Все хорошо растирают или пропускают через мясорубку на густую решетку, заправляют сметаной, сырыми яйцами и молотым перцем. Подготовленной массой начиняют картофель и обжаривают его в разогретом подсолнечном масле до румяного цвета. Подают в холодном виде.

На 1 кг картофеля — 120 г сельди, 1 луковицу, 2 яйца, по 2 ст. ложки сметаны и сливочного масла, горький перец.

Картофель, фаршированный грибами

Крупные картофелины очищают от кожуры, промывают, варят до полуготовности и вырезают сердцевину. Промытые сухие грибы варят до готовности, мелко рубят, добавляют порубленный поджаренный лук, вареные порубленные яйца, молотые сухари, мелко нарезанную зелень петрушки, соль. Все хорошо смешивают и фаршируют подготовленный картофель, кладут его в сотейник, заливают отваром, в котором варились грибы, накрывают крышкой и тушат до готовности. При подаче на каждую картофелину кладут кусочек масла и посыпают зеленью петрушки.

На 1,5 кг картофеля — 50 г сухих грибов, 2 яйца, по 2 ст. ложки молотых сухарей и растопленного сливочного масла, 50 г репчатого лука, 20 г зелени петрушки, 1 стакан грибного отвара.

Зразы картофельные

1 вариант. Картофель отварить и пропустить через мясорубку. Добавить яйца, сливочное масло, хорошо перемешать и сформовать кружочки. На середину каждого кружочка положить фарш из жареного лука и круто сваренных яиц, соединить края, запанировать в муке и обжарить на жиру с обеих сторон. Полить горячие зразы сметаной.

На 1 кг картофеля — 50 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г муки, 200 г жира, 200 г сметаны.

Фарш: 50 г лука, 4 яйца, соль, перец — по вкусу.

2 вариант. Картофель очистить, отварить и протереть через сито. Когда остынет, добавить муку, взбитые яйца и размешать/ Массу раскатать и вырезать стаканом кружочки. Чернослив отварить, вынуть косточки и пересыпать сахаром. Положить его на картофельные кружочки, соединить края, как у вареников. Варить в подсоленной воде 10 мин. Подавать на стол со сметаной.

На 500 г картофеля — 3 яйца, 200 г муки, 200 г чернослива, 100 г сметаны, сахар, соль — по вкусу.

Деруны на яйцах

Очищенный сырой картофель натирают на терке, добавляют яйца, толченые сухари, солят и все хорошо перемешивают, набирают ложкой, кладут на сковородку с разогретым жиром в виде маленьких блинов и обжаривают их с обеих сторон.

На 500 г картофеля — 1 яйцо, 1 ст. ложку сухарей, 3 ст. ложки жира.

Котлеты капустные

Капусту промыть, мелко нашинковать, положить в кастрюлю, влить горячее молоко и тушить до готовности. В готовую капусту постепенно всыпать манную крупу и тушить еще 5-10 мин. Кастрюлю снять с огня, добавить желтки, соль, перец, хорошо перемешать и остудить.

Из охлажденной массы сформовать котлеты, обмакнуть их в яичный белок, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон.

Подавать котлеты со сметанным соусом.

На 1 кг капусты — 100 г манной крупы, 100 г молока, 3 яйца, 100 г сухарей, 100 г сливочного масла, соль, перец — по вкусу.

Краснокочанная капуста, тушенная с яблоками

Подготовленную капусту тонко нарезают и тушат до полуготовности, затем добавляют жир, уксус, соль, бульон или воду, очищенные и нарезанные кусочками яблоки, сахар и тушат до готовности. Заправляют сметаной, прогревают, не доводя до кипения. Подавая на стол, посыпают нарезанной зеленью петрушки.

На 1 кг краснокачанной капусты — 250 г яблок, 0,5 ст. сметаны, 0,5 ст. бульона или воды, 1,5 ст. ложки сахара; 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки уксуса, зелени и соли — по вкусу.

Цветная капуста, жаренная в тесте

Цветную капусту очищают, разделяют на отдельные головки, варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на сито. Затем обмачивают и жарят в кипящем жире.

Приготовление теста. К просеянной муке добавляют часть молока, желтки, соль, смешивают, разводят молоком до консистенции густой сметаны и соединяют со взбитыми белками.

На 1 кг цветной капусты -2,5 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 2 яйца.

Икра из лука

Подготовленные морковь и сладкий (болгарский) перец мелко режут. Нарезанный лук посыпают мукой и обжаривают. Отдельно обжаривают морковь, перец, добавляют лук, томат-пюре, уксус и жарят. Готовую икру солят и охлаждают.

На 500 г репчатого лука — 150 г моркови, 50 г сладкого (болгарского) перца, 150 г томат-пюре, 0,5 ст. ложки пшеничной муки, 5 ст. ложек подсолнечного масла, 0,5 чайной ложки уксуса, соль по вкусу.

Икра баклажанная

Баклажаны сварить, но лучше испечь, снять кожицу, мякоть размельчить (изрубить или пропустить через мясорубку), добавить слегка обжаренные размельченные зрелые плоды томата или томат-пасту и поджаренный на растительном масле репчатый лук. Посолить, поперчить, заправить растительным маслом, уксусом, тщательно все размешать, уложить в тарелку и посыпать сверху зеленью.

На 600 г баклажанов — 3–4 головки репчатого лука, 3–4 плода томата, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец, зелень по вкусу. Можно добавить 2–3 зубка чеснока, измельчив их с солью, 2–3 размельченных печеных или жареных плодов сладкого перца, 1 стакан поджаренного и размельченного грецкого ореха.

Оладьи из кабачков

Очищенные кабачки трут на терке, добавляют просеянную муку, молоко, сахар, соль, яйца, соду, все смешивают и жарят оладьи. К ним подают сметану в отдельной посуде.

На 1 кг кабачков — 1 стакан пшеничной муки, 0,5 стакана молока, 3 ст. л. слив, масла, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. соды, 5 ст. л. сметаны.

Тыква, тушенная с яблоками

Очищенную и промытую тыкву нарезают небольшими кубиками толщиной 1 см, кладут в сотейник, добавляют очищенные и мелко нарезанные яблоки, сахар, сливочное масло, соль, воду и тушат до готовности. Готовую тыкву при подаче на стол посыпают рублеными орехами и измельченной корицей.

На 1 кг тыквы — 600 г яблок, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 0,5 стакана воды, 150 г орехов, корица — по вкусу.

Грибы, запеченные в сметане, с томатом и луком

Очищенные и промытые свежие грибы нарезают кубиками и жарят с жиром до готовности. Потом грибы соединяют с поджаренным репчатым луком, добавляют сметанный соус с томатом, соль и доводят до кипения. Заправленные грибы укладывают на сковородку, смазанную жиром, посыпают сверху тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в духовке. При подаче на стол поливают растопленным сливочным маслом и посыпают нарезанной зеленью.

На 1 кг свежих грибов — 2 луковицы, 1 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1 ст. л. нарезаной зелени.

Перец с начинкой из мяса и риса

Подготовленный перец наполняют начинкой из мяса и риса, складывают в сотейник, заливают сметанным соусом, посыпают сухарями и тушат в духовке.

Приготовление начинки. Мясо отваривают, пропускают через мясорубку, добавляют рисовую, рассыпчатую кашу, слегка поджаренный лук, солят и начиняют перец.

На 1 кг сладкого перца — 800 г мяса, 3 ст. ложки риса, 2 луковицы, 1 ст. ложку сухарей, 1 ст. ложку жира.

Лечо (Закарпатье)

Лук нарезать кусочками или кружочками, перец — брусочками, положить на сковородку с кипящим жиром и обжарить. Добавить помидоры, нарезанные кусочками, поперчить и тушить до готовности. В конце добавить вареные яйца, залить сметаной и прокипятить.

Лечо можно готовить и с колбасой, но без яиц. Тогда к овощам добавить очищенную и нарезанную соломкой копченую колбасу, черный перец.

На 1 кг болгарского перца — 1 кг помидоров, 500 г лука, 3 г черного перца, 100 г жира, 5 яиц, 300 г сметаны, 300 г колбасы, соль — по вкусу.

Блюда из круп и бобовых

Каша грибная чумацкая

Очищенные и промытые белые свежие грибы нарезают небольшими кусочками и обжаривают на сале до полуготовности, добавляя рубленый репчатый лук. Одновременно промытое пшено варят до полу-готовности и в горячем виде смешивают с обжаренными грибами и луком, солят, снова смешивают, ставят в духовку и варят до готовности. Готовая каша должна быть рассыпчатой. При подаче на стол кашу посыпают мелко нарезанной мятой.

На 2 стакана пшена —1 кг свежих белых грибов, 1,5 луковицы, 100 г сала, 1,5 чайной ложки мелко нарезанной мяты.

Полевая каша

Картофель нарезать мелкими кусочками, положить в подсоленную воду и варить до полуготовности. Добавить промытое пшено и сварить до готовности. В конце варения добавить яйца, соль и хорошо перемешать.

Заправить кашу мелко нарезанным поджаренным салом с луком, зеленью укропа и петрушки.

На 450 г пшена — 300 г картофеля, 100 г сала, 30 г лука, 1 л воды, соль, зелень — по вкусу.

Бабка рисовая с яблоками

Рис промывают и варят в небольшом количестве воды (припускают), добавляют 1 ст. л. сливочного масла и соли. Сваренный рис заправляют сырыми яйцами. Яблоки очищают, нарезают кусочками, пересыпают сахаром и тертой корицей. Половину сваренного риса кладут в сотейник, смазанный маслом. На рис кладут подготовленные яблоки, на яблоки — вторую половину риса, сверху рис заливают сметаной и запекают в духовке. Запеченную бабку нарезают порциями.

На 2 ст. риса — 200 г яблок, 2 яйца, 2 ст. л. слив. масла, 0,5 ст. сметаны, 0,5 ст. сахара, 6 г корицы, 6 ст. воды для варки риса.

Запеканка из манной каши

Молоку дают закипеть, всыпают в него манные крупы, солят, добавляют сливочное масло, сырые яйца, желтки, взбитые белки, все хорошо перемешивают, вливают в глубокую форму и запекают в духовке. Подают с фруктовым сиропом или вареньем.

На 4 ст. ложки манной крупы — 1 ст. ложку сливочного масла, 2 целых яйца, 3 желтка, 2 белка.

Биточки гречневые со сметаной

Гречневые крупы перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду и варят при открытой крышке до загустения. После этого посудину с кашей накрывают крышкой и доваривают в течение 1 часа. В сваренную теплую кашу добавляют взбитые с сахаром яйца, перемешивают, разделяют по 2 битка на порцию, обмачивают в сухарях, придают им круглую форму и обжаривают с обеих сторон на хорошо разогретом жире. К биткам подают сметану.

На 1 стакан гречневой муки — 1 яйцо, 2 ст. ложки молотых сухарей, 2 стакана воды для варки каши, 1 чайную ложку сахара, 2 ст. ложку жира, 0,5 стакана сметаны.

Хомы

Горох хорошо разваривают, протирают через сито, добавляют толченое и просеянное конопляное семя и солят. Массу хорошо вымешивают, формируют из нее большие пампушки, укладывают их на противень и выпекают в жарочном шкафу. Подают горячими.

На 1 порцию — 100 г гороха, 20 г семени конопляного, 1 ч. л. жира, соль.

Сиченики из фасоли

Вареную фасоль смешивают с крутой манной кашей, пропускают через мясорубку, добавляют мелко порезанный слегка обжаренный лук, сырые яйца, соль, хорошо перемешивают, разделяют по 2 сиченика на порцию, обмачивают в сухарях и жарят до румяного цвета. При подаче на стол сиченики поливают жиром.

На 2 стакана фасоли — 2 ст. ложки жира, 0,5 стакана манной крупы, 2 ст. ложки сухарей, 0,5 луковицы, 1 яйцо.

Блюда из муки

Гречаники

1 вариант: В теплое молоко закладывают дрожжи, сахар, соль, сырые яйца, просеянную гречневую муку, разогретое сливочное масло, замешивают густое тесто и дают ему подойти. Затем тесто снова вымешивают, вторично выдерживают в тепле и разделывают на длинные тонкие батончики. Изделия укладывают на смазанный жиром противень, ставят на расстойку, надрезают через каждые 2–3 см ножом, предварительно смазав его растительным маслом, и выпекают в жарочном шкафу. Горячие гречаники смазывают слегка прогретым растительным маслом, разделив со сметаной.

На 1 порцию — 80 г муки гречневой, 0,5 яйца, 1 ч. л. масла сливочного, 2 ч. л. сахара, 3 г дрожжей, 30 г молока, 2 ч. л. масла растительного, 1 ст. л. сметаны.

2 вариант: Готовое дрожжевое гречневое тесто формируют в виде лепешек, укладывают их на капустные листья и подпекают в духовке. Растирают с солью и водой конопляное семя, обмазывают этой смесью гречаники и доводят до готовности. Подают горячими.

На 1 порцию — 80 г муки гречневой, 3 г дрожжей, сахар, 1 яйцо, 200 г листьев капустных, 20 г семени конопляного.

Вареники

1 вариант: Из муки, яиц и воды замешивают тесто и раскатывают пласт толщиной 1,5 мм. Причем воду следует брать холодную, а не теплую. Формочкой вырезают кружки диаметром 5–7 см, кладут на них фарш и защипывают края теста. Обрезки теста используются для повторной раскатки.

2 вариант: Из воды (холодной), муки, яиц замешивают тесто, раскатывают пласт толщиной 1,5–2 мм. На одну половину пласта кладут рядами шарики фарша и накрывают второй половиной пласта. Вырезают вареники специальной формочкой.

Для теста: на 3 стакана пшеничной муки — 0,5 стакана воды, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли.

Вареники с творогом

Творог для вареников самый свежий, пропускают его через мясорубку или протирают сквозь сито, добавляют сырые яйца, сахар, соль, все хорошо перемешивают, после чего делают вареники. Готовые вареники кладут горячими на тарелку, поливают маслом, и, если необходимо чтобы были сладкими, посыпают сахаром, смешанным с толченой корицей, и отдельно подают сметану.

На 800 г творога (для начинки) — 0,5 стакана сахара, 2 яйца.

Вареники с мясом

Мясо отделяют от костей, нарезают мелкими кусочками и тушат до готовности с небольшим количеством воды (на 1 кг мяса — 1 стакан воды). Готовое мясо пропускают через мясорубку, смешивают с мелко порубленным луком, солью и перцем. Затем мясо повторно пропускают через мясорубку, вымешивают и делают вареники. Вареники подают горячими и поливают разогретым сливочным маслом или поджаренным салом.

Для мясного фарша — 1 кг мяса, 2 луковицы, 4 горошины перца.

Вареники с ливером

Сердце и легкие хорошо промывают, нарезают небольшими кусками, кладут в кастрюлю, добавляют соль, вливают воду (на 1 кг ливера — 1 ст. воды), закрывают посудину крышкой и тушат

до готовности. После этого ливер пропускают через мясорубку, смешивают с мелко порубленным слегка поджаренным луком и делают вареники. При подаче на стол поливают сливочным маслом.

Начинка: 1 кг ливера, 2 луковицы, 4 горошины горького перца.

Вареники с картофелем

Очищенный и промытый картофель варят, протирают, смешивают с мелко рубленым поджаренным луком, заправляют солью и перцем. Из теста и заправленного картофеля делают вареники, варят их 5–6 мин. в подсоленной кипящей воде, вынимают на тарелку, поливают горячим подсолнечным маслом и подают на стол.

Начинка: 1 кг картофеля, 2 луковицы, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 4 горошины перца.

Вареники с капустой

Квашеную капусту отжимают от сока, а свежую очищают, промывают и мелко шинкуют. Подготовленную капусту тушат до готовности, добавляя жир, томат, воду или бульон. Затем добавляют слегка поджаренный лук, корни, соль, сахар, все смешивают и снова поджаривают, чтобы капустная начинка немного подсохла. Из теста и заправленной капусты делают вареники и варят их. При подаче готовые вареники поливают подсолнечным маслом, смешанным с поджаренным луком.

Начинка: 1 кг капусты квашенной или свежей, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложку сахара, 4 горошины перца, 2 луковицы, 1,5 ложки томата-пюре, по 40 г моркови и петрушки.

Вареники с грибами

Грибы замачивают до полной мягкости, варят в подсоленной воде, откидывают на сито, режут ножом или пропускают через мясорубку, смешивают с мелко нарезанным и поджаренным на масле луком.

Готовые вареники варят, откидывают на сито, дают обсохнуть, перекладывают в кастрюлю, обливают разогретым маслом, ставят в духовку на несколько минут и подают на стол.

Начинка: 100 г сушеных белых грибов, 3 луковицы, 3 ст. л, слив. масла.

Вареники с рыбой

Судак или щуку очищают, отделяют филе рыбы от косточек и шкуры, мелко режут, добавляют мелко нарезанный слегка поджаренный лук, соль, молотый перец, размоченный в воде белый хлеб, пропускают через мясорубку и делают вареники с этой начинкой.

Подают вареники с поджаренным на подсолнечном масле луком.

Начинка: 300 г судака или щуки, 1 луковица, 6 ст. л. раст. Масла, кусочек белого хлеба, 2 горошины горького перца.

Вареники с вишнями или черешнями

Тесто раскатывают не очень тонко, чтоб удержать вишни в середине вареника. Вишни перебирают, отрывают плодоножки, вынимают косточки, кладут в посудину, пересыпают сахаром, дают постоять 25–30 мин и откидывают на сито, чтобы отцедить сладкий сок, который подают к готовым варениках.

Так же готовят вареники из вишен с косточками.

Готовые вареники аккуратно вынимают из кипящей воды, чтобы не разорвать оболочку.

Вареники с вишнями подают на стол с отцеженным сладким соком. Отдельно подают сметану.

На 3 ст. муки — 0,5 ст. воды, 2 яйца, 4 ст. вишен, 0,5 ст. сахара.

Вареники с маком

Мак заливают кипятком и сливают мусор, который всплыл вверх. Затем опять заливают кипятком и оставляют на 10–15 мин. В это время воду подогревают, но не кипятят. После этого мак откидывают на сито и, когда стечет вода, перекладывают в посудину и растирают. Растертый мак смешивают с сахаром и продолжают растирать еще 4–5 мин. Дальше делают вареники и сразу кладут в кипящую подсоленную воду, иначе тесто быстро размокает от воды, которой насыщен мак.

Подают на стол с сахаром или с медом.

На 1,5 стакана мака — 0,5 стакана сахара.

Коржи с маком

Из муки, воды, соли, яиц и жира замешивают тесто, которое раскачивают толщиной 0,5 см, делают неглубокие квадратные надрезы, накалывают вилкой и выпекают в духовке. Выпеченным в духовке коржам дают остыть, разламывают небольшими квадратиками по надрезам и заливают растертым маком, разведенным кипяченой водой, добавляя сахар или мед.

2 ст. пшеничн. муки, 1 ч. л. сахара, 1 яйцо, 1 ст. л. жира, 0,5 ч. л. соды.

Для подливы — 0,5 ст. мака, 0,5 ст. меда или 0,5 ст. сахара, 1 ст. воды.

Сластены на сметане

Желтки растирают с солью, кладут муку, взбитые белки и сметану. Приготовленную массу кладут ложкой в кипящее масло и жарят до готовности. При подаче на стол сластены посыпают сахаром.

На 4 стакана пшеничной муки — 5 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, сметана (чтобы тесто было не густое).

Гречневая бабка со сливками

Желтки смешивают с частью сахара, хорошо растирают и постепенно, без перерыва помешивают, добавляют остаток сахара, гречневую муку и молотую корицу. Когда все хорошо смешается, кладут взбитые белки, слегка перемешивают, выкладывают в сотейник, смазанный маслом, и ставят на 30–40 мин. в духовку и выпекают. Готовую бабку режут на кусочки и подают к ней сливки или сметану.

На 1 стакан муки — 0,5 стакана сахара, 4 яйца, 1 ч. л. молотой корицы, 1,5 ч. л. сливочного масла, 1,5 стакана сливок или сметаны.

Пампушки пшеничные с чесноком

В теплой воде разводят дрожжи, сахар, соль и из половины нормы подготовленной муки замешивают густое тесто, которому дают подойти. Затем добавляют остаток муки, подсолнечное масло, хорошо вымешивают и снова дают подойти. Из готового теста выкачивают кусочки весом 25 г, придают им форму булочек, дают подойти и выпекают в духовке. В растертый чеснок с солью добавляют подсолнечное масло, кипяченую воду и размешивают. Перед тем как подавать на стол, пампушки поливают этой подливой.

На 400 г пшеничной муки (для теста) — 1 ст. ложку сахара, 12 г дрожжей, 10 г подсолнечного масла, 0,5 стакана воды.

Для подливы — 30 г чеснока, 1 ст. ложку подсолнечного масла, 0,5 стакана воды или кваса.

Галушки

Галушки сдобные

В просеянной муке делают ямку в виде лейки, вливают в нее воду, растопленное масло, взбитые с солью яйца и замешивают тесто более круто, чем на вареники. Тесто вымешивают до гладкости, оставляют на некоторое время для набухания, потом раскатывают, нарезают галушки и варят в подсоленной воде 10 мин. Готовые галушки кладут на сковороду с разогретым маслом, слегка обжаривают и подают на стол. В заправленные маслом горячие галушки можно добавить сметану.

На 3 стакана пшеничной муки — 2 яйца, 1/3 стакана сметаны, 1/3 стакана воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 чайную ложку соли.

Гречневые галушки

Замесить тесто из гречневой муки, воды, яиц и соли. Раскатать толщиной 0,5 см и нарезать квадратиками. Сварить в подсоленной воде. Лук мелко нарезать и поджарить вместе с нарезанными кубиками сала.

Подавать гречневые галушки с поджаренным луком и салом.

На 500 г гречневой муки —150 г воды, 2 яйца, соль, 100 г сала, 2 луковицы.

Галушки, запеченные с творогом

Приготовить галушки и сварить их. Творог протереть через сито, добавить сахар, яйца, сметану, растопленное сливочное масло. Перемешать его с галушками, посолить, выложить в сотейник, смазанный маслом, и поставить в духовку на 1 час. Запеченные галушки нарезать на порции и подавать на стол со сметаной.

На 600 г муки — 2 яйца, 100 г молока или воды, соль по вкусу, 200 г творога, 50 г сахара, 2 яйца, 250 г сметаны, 100 г сливочного масла.

Галушки с маком

Мак залить кипятком и довести до кипения. Отцедить, остудить и перетереть с сахаром. Сварить галушки, смешать их с

маком, хорошо перемешать. Полить галушки сливочным маслом и прогреть в духовке.

На 600 г муки — 2 яйца, 100 г молока или воды, соль по вкусу, 50 г мака, 25 г сахара, 20 г сливочного масла.

Блины и блинчики

Блины херсонские

2 стакана пшеничной муки заваривают 3 стаканами топленого молока, размешивают массу до однородной консистенции. Когда масса остынет, в нее вливают дрожжи, разведенные с сахаром в половине стакана теплого молока, всыпают гречневую муку и 1 стакан пшеничной муки. Тесто хорошо вымешивают и ставят в теплое место, чтобы подошло. Желтки разводят в стакане молока и вливают в готовый кипяток, всыпают еще по стакану пшеничной и гречневой муки, вливают ложку растопленного масла, кладут соль, хорошо вымешивают, подливают немного теплого молока и добавляют пену взбитых белков, вымешивают, дают еще раз подойти и выпекают блины, не мешая теста.

На 4 стакана пшеничной муки — 4 стакана гречневой муки, 5 яиц, 5 стаканов молока, 50 г дрожжей, 1 ст. л. масла, 2 ч. л. соли.

Блины манные

В стакан кипящего молока всыпают манную крупу, кладут масло и варят обыкновенную манную кашу, которую охлаждают. Затем в манную кашу всыпают пшеничную муку, разводят массу 2 стаканами молока, кладут взбитые яйца, соль, вымешивают тесто до однородности и выпекают блины на маленьких сковородках. Подают их со сливочным маслом.

На 0,5 стакана манных круп — 3 стакана молока, 0,5 стакана пшеничной муки, 0,5 ст. л. масла, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 50 г сливочного масла.

Блинчики обычные

Для блинчиков готовят жидкое тесто, в состав которого входит мука, молоко, яйца, соль. Желтки растирают с сахаром, вливают понемногу молоко, кладут соль, разогретое сливочное масло, всыпают муку, размешивают, чтобы не было комков, и смешивают с пеной взбитых белков. Тесто хорошо вымешивают и пекут, как обычные блины на горячих, смазанных маслом, маленьких сковородках, но набирают настолько мало теста, чтобы оно, разливаясь по сковородке, образовало совсем тонкий блинчик. После того как блинчик подрумянится, его

переворачивают на другую сторону и через несколько секунд снимают. Блинчики подают с растопленным маслом.

На 2,5 стакана муки — 4–5 яиц, 200 г масла, 3–4 стакана молока, 0,5 стакана сахара.

Блинчики с вишнями или сливами

Промытые вишни или сливы очищают от косточек, посыпают сахаром, дают 25–30 мин. постоять и отцеживают сок. Подготовленные блинчики начиняют и поджаривают. При подаче на стол посыпают сахарной пудрой и поливают отцеженным соком.

Для начинки — 500 г вишен или слив, 0,5 стакана сахара.

Блюда из творога, сыра и яиц

Яичница с сухарями

Просеянные сухари слегка поджаривают в масле, сверху выливают яйца, солят, ставят в духовку на 4–5 мин.

На 8 яиц — 1,5 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложку пшеничных сухарей, 4 горошины горького перца.

Бабка из яиц

Яйца растирают с маслом, добавляют муку и соль, разводят сливками, переливают в кастрюлю, смазанную маслом, и ставят в духовку запекаться. Наливают только половину кастрюли, и когда масса поднимется в духовке на уровень с краями кастрюли, вынимают, иначе бабка осядет.

На 8 яиц — 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложку муки и 1 стакан сливок, 0,5 чайной ложки соды.

Бабка из творога и риса

Творог протирают сквозь дуршлаг или сито, добавляют желтки, растертые с сахаром, 1/2 взятого для этого блюда сливочного масла, промытый изюм и соль, все хорошо перемешивают. Перебранный и промытый рис припускают до готовности и смешивают с подготовленным творогом. Дальше кладут взбитые белки, перемешивают, выкладывают в сотейник, смазанный маслом, и ставят в духовку на 1 час запекаться.

Готовую бабку подают со сметаной.

На 200 г творога — 1 стакан риса, 1 ст. слив, масла, 2 яйца, 1 ст. изюма, 1 ст. л. сахара, 2,5 стакана воды для припускания риса.

Пудинг из творога

Хорошо отжатый творог протирают сквозь сито, смешивают с желтками, сахаром, сливочным маслом, крахмалом, изюмом, сметаной, взбитыми белками.

Приготовленный таким образом творог укладывают в форму или кастрюлю, смазанную маслом, и посыпают сухарями, а потом ставят в сотейник с горячей водой и запекают в духовке. Подают с фруктовым сиропом.

На 800 г творога — 2 стакана сахара, 4 ст. ложки сливочного масла,?2 ст. ложки картофельного крахмала, 0,5 стакана изюма, 4 ст. ложки сметаны. 10 яиц, 1 ст. ложка сухарей.

Запеканка из творога с картофелем

В протертый картофель кладут яйца, молоко, соль, хорошо перемешивают, добавляют нарезанный кусочками отваренный картофель, смешивают его с творогом, кладут в форму и запекают в духовке.

На 500 г творога — 400 г картофеля, ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 ст. молока, соль по вкусу.

Сырники варенные

Отжатый творог протирают сквозь сито, добавляют сметану, яйца, масло, сахар, соль и муку. Все хорошо перемешивают, протирают сквозь сито, сворачивают рулетом, режут кусочками наискось и варят в подсоленной воде 5-10 мин. до готовности.

Сваренные сырники вынимают, дают стечь воде, кладут в глубокое блюдо и поливают растопленным сливочным маслом. Отдельно подают сметану.

На 3 стакана творога — 2 ст. ложки сметаны, 3 яйца, 1 ст. ложка масла, 200 г пшеничной муки, щепотка соли. Для поливки — 2 стакана сметаны, 200 г сливочного масла.

Сырники с морковью

Морковь тушат со сливочным маслом, протирают сквозь сито, охлаждают, смешивают с протертым творогом, добавляют манную крупу или пшеничную муку, яйца, сахар, соль, все хорошо перемешивают, делают сырники и жарят их на сливочном масле.

Подавая на стол, поливают сметаной.

На 450 г творога — 1 морковь, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан манной крупы или пшеничной муки, 3 яйца, стакана воды, 2/3 стакана сахара, 2/3 стакана сметаны, соль по вкусу.

Палянички с творогом

Желтки, часть сливочного масла и сахар вместе растирают до получения белого цвета, добавляют протертый через сито творог, соль, ванильный порошок и продолжают растирать еще 8-10 мин. Хорошо растертый творог смешивают с мукой и взбитыми сливками, выкладывают на посыпанный мукой стол, делают по 2–3 палянички (плоские коржики) на порцию, обваливают в муке и жарят на сливочном масле до готовности.

Палянички подают на стол со сметаной.

На 600 г творога — 3 ст. ложка пшеничной муки, 2 яйца, ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ванильный порошок, 0,5 стакана сметаны.

Украинская кухня славится своим разнообразием
и высокими вкусовыми качествами.
Борщи и капустняки, вареники и галушки,
блинчики и сырники, а также многие другие блюда
завоевали любовь и признание гурманов
и просто любителей вкусно поесть.
В предлагаемом Вам издании дается
небольшая, но лучшая часть
бесконечно длинного перечня
рецептов украинской кухни.
Хотелось бы, чтобы наша брошюра
стала добрым советчиком
для тех, кто постоянно задается вопросом:
"Что же приготовить?".
Приятного Вам аппетита!